

Mis Tortas Decoradas

\$4.90



PILITA de Marcela Capó
2009

DOSSIER

MOLDES
Y DISEÑOS
TAMAÑO
NATURAL



PARA LAS "FLORCITAS" DE LA CASA
UN JARDIN MAGICO

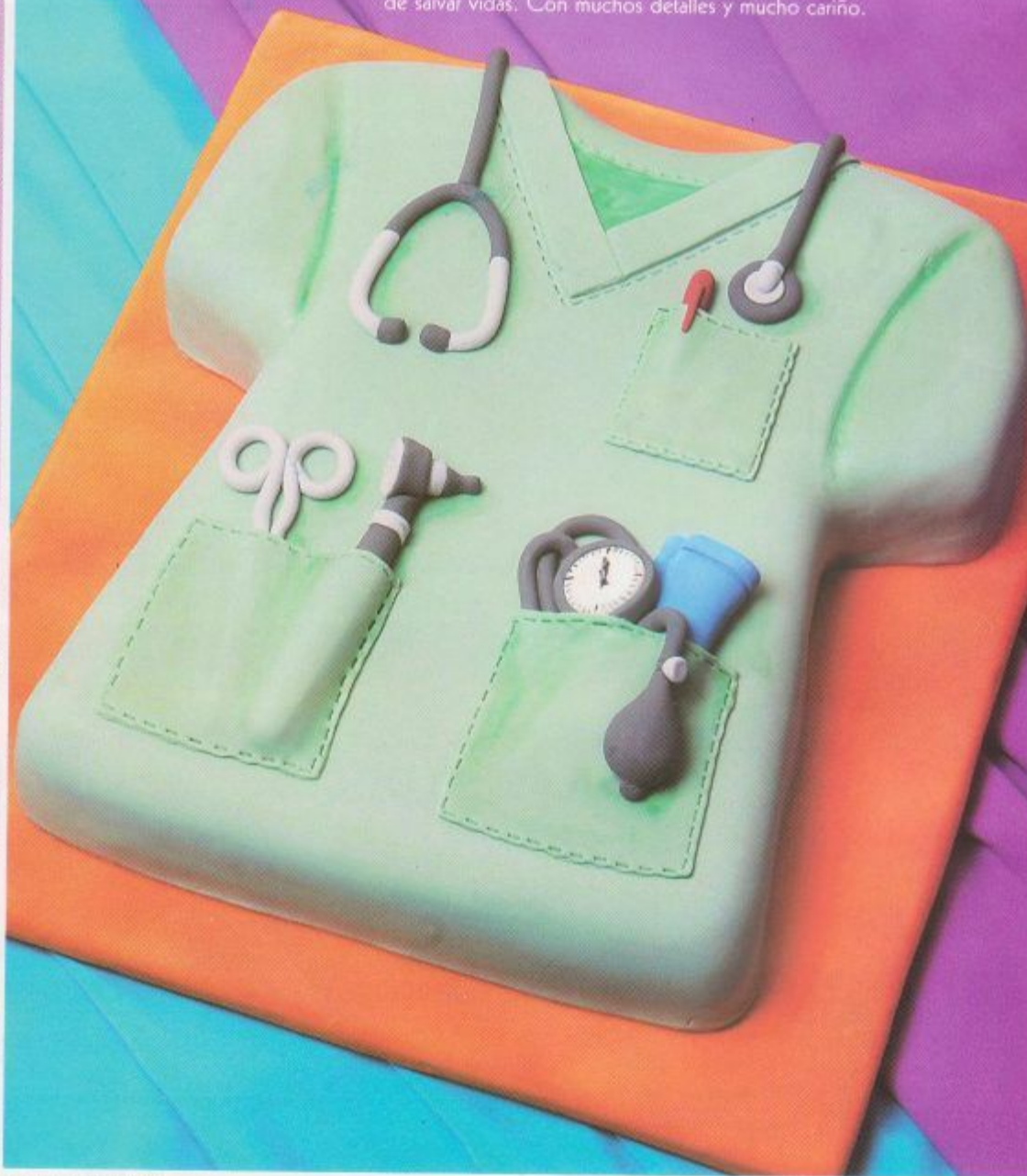
Además

**TORTUGUITAS
PARA VOS
PRIMER AMOR
¡FELICIDADES
DOCTOR!
ARRECIFE DE
CHOCOLATE**



¡FELICIDADES DOCTOR!

Para un recién graduado o para un médico ya recibido que quiere festejar, una opción original inspirada en su noble labor de salvar vidas. Con muchos detalles y mucho cariño.



MATERIALES

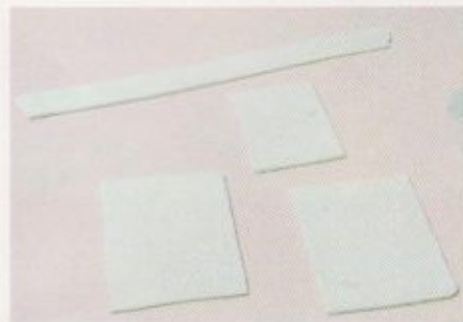
- > 1 torta en forma de camiseta
- > 1 bandeja rectangular de 38 cm x 42 cm
- > Pasta Americana o de cobertura
- > Estecas
- > Colorantes

Piloto



1

Cubrir la torta con pasta americana o de cobertura verde. Marcar con esteca la división de las mangas presionando ligeramente la masa.



2

Cortar los bolsillos y una tira de 2 cm de ancho de la misma masa, para el escote.



4

Realizar rollitos de masa negra y colocarlos alrededor del cuello. Agregar algunos detalles en gris para formar el estetoscopio.

3

Pegarlos en el frente de la casaca y formar el cuello con la tira. Marcar las puntadas con una esteca.



5

Colocar dos rectángulos de masa en el frente y modelar una tijera con rollitos de masa gris y ubicarla en uno de los bolsillos. Podemos agregar también un tensiómetro y algunos otros detalles para completar la decoración.



PATITOS EN EL LAGO

Amoroso diseño. Con gel imitando el agua y desniveles, esta deco genera texturas y refleja la luz de diversas maneras. Una obra de arte para nuestros chicos.

Lilito

MATERIALES

Materiales:

- | | |
|------------------------------------------|-------------------------|
| > 1 torta redonda de 36 cm de diámetro | > Glasé real |
| > 1 bandeja redonda de 44 cm de diámetro | > Gel teñido de celeste |
| > Pasta Americana o de cobertura | > Estecas |
| > Pastillaje | > Colorantes en pasta |
| > Pasta para modelar | > Polvo para pétalos |
| > Pasta de goma | > Telgopor |
| | > Alambres |
| | > Manga |
| | > Pico para pastito |
| | > Pinceles |





1
Con un recorte de telgopor dar la forma del bote y forrar con papel aluminio. Estirar pastillaje de 3 mm de espesor y cubrir el molde realizado.

Pilota



2
Recortar todos los bordes y dejar secar, por lo menos 24 horas. Retirar la pieza con sumo cuidado.

3
Cubrir el exterior con pasta para modelar o de goma en color rojo y pintar el interior con colorante marrón diluido en agua.



4
Para realizar el cuerpo de los patitos, hacer una bolita con pasta para modelar amarilla y afinar ligeramente, formando una cintura.

5
En el otro extremo, separar la parte de la cola del cuerpo. Afinarla y marcar las plumas con una esteca.





6

Para las patas modelar un rollito dejando más cantidad de masa en un extremo. Presionar para afinar la planta y marcar con esteca los dedos. Pegarlas al cuerpo con un pincel humedecido. Realizar dos conitos iguales y afinarlos.



PECES

- Modelar un conito y en la base hacer los orificios de los ojos y la boca. Marcar el cuerpo con una esteca imitando las escamas.
- Colocar un rollito como el del dorsal y dos conitos a los costados del cuerpo. Marcarlos con una esteca.
- Rellenar los ojos con pasta blanca y pintar los bordes y la mirada con colorante y pincel fino.



7

Marcar las alas con esteca y pegarlas a los costados del cuerpo. Darles un poco de movimiento.



8

Modelar una perita para la cabeza y marcar una hendidura en la parte más ancha de la carita.

9

Presionar con un bolillo para formar la cavidad de los ojitos. Rellenarlos con pasta blanca y luego, con una bolita de masa celeste, formar el iris de los ojos.



10

Pintar los cachetes con polvo para pétalos rubor y con colorante en pasta marrón dibujar el contorno de los ojos, la pupila y las cejas.



11

Para el pico realizar una bolita, afinar hacia un lado y luego hacia otro. Presionar en el frente para formar una punta. Ubicar el pico en la carita y abrirlo con una esteca. Terminar de darle forma con un bolillo.

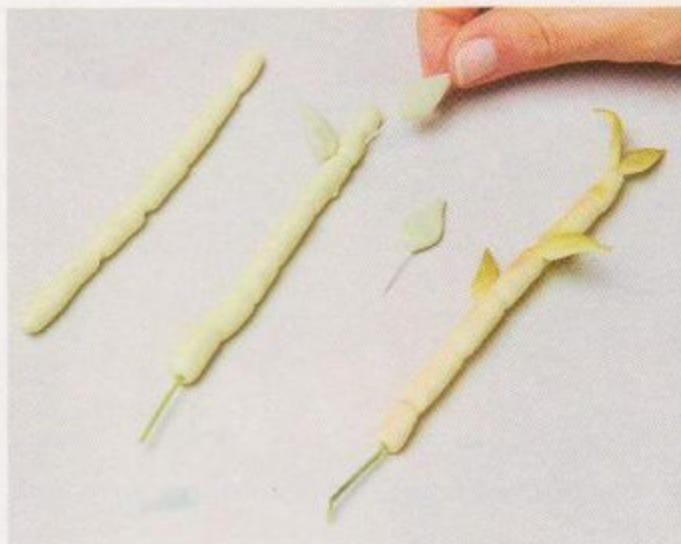


CAÑAS Y HOJAS



12

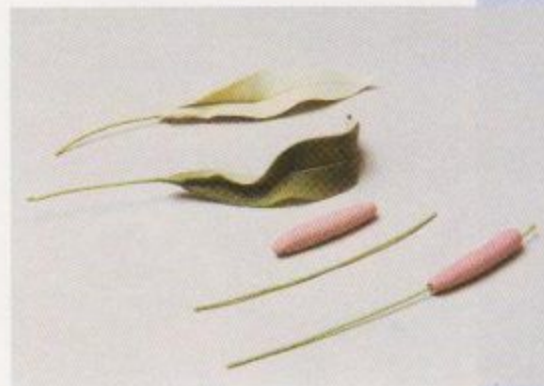
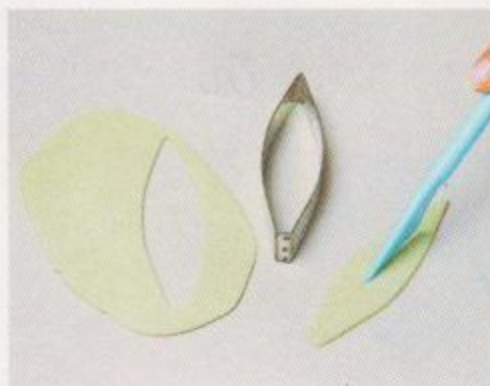
Preparar conitos de pasta de goma y afinarlos. Insertar un alambre y dejarlos secar.



13

Realizar un rollito de pasta de goma y con una esteca darle la forma característica de las cañas. Insertar un alambre grueso y colocar algunas hojas cuando la pieza está aún fresca. Una vez seca, matizarla con colorantes para pétalos verdes y marrones.

Delita



14

Estirar pasta de goma verde y cortar las hojas de las Totoras. Marcarlas en el centro con una esteca. Afinar los bordes con un bolillo y colocar un alambre por el frente, presionando la masa por detrás hasta cubrirlo por completo.

15

Una vez secas las hojas pintarlas en el frente con colorante en pasta verde musgo. Hacer un rollito de pasta marrón e insertarle un alambre.



Cubrir la torta con pasta americana o de cobertura. Estirar más cantidad de esta masa teñida de marrón, de 1 cm de espesor y realizar algunos recortes con diferentes formas, que colocaremos en los bordes y en el centro de la torta. Realizar un rollito y delimitar todo el contorno de la torta a manera de contención para colocar luego, el gel. Espatular glase verde sobre los recortes de masa y realizar pastitos con glase y manga. Insertar las cañas y las Totoras.



TORTUGUITAS PARA VOS

No dejes pasar esta idea práctica y simpática para festejar con pequeños animalitos, adorados por los bajitos. ¡Que no se te escape la tortuga!

MATERIALES

- > Magdalenas
- > Pasta para modelar
- > Glasé real
- > Estecas
- > Colorantes
- > Cortantes redondos
- > Bolillos
- > Cortante de nubes



1
Estirar pastillaje de 3 mm de espesor y cortar las bases. Dejar secar y pintar en tonos de rosas, lilas y violetas. Esfumar hacia el centro.



2
Redondear la superficie de las magdalenas para dar la forma. Untar con dulce de leche. Colocar alrededor de la base una tira de pasta para modelar marrón.



3
Hacer las patas a partir de conitos. Marcar las pezuñas con un bolillo y las arrugas con esteca. Pegarlas a los costados del cuerpo.

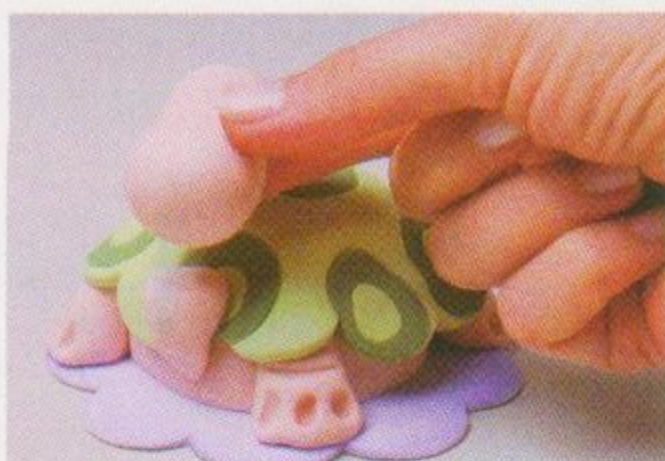


4
Cortar círculos y calarlos en el centro para formar arandelas. Estirar masa en otro tono y colocarlas sobre ésta.



5
Alisar la masa con un palo de amasar. Cortar el caparazón con el mismo cortante que utilizamos para realizar la base. Pegar la masa decorada sobre cada tortita.





6 Modelar un rollito para el cuello y una perita para la cabeza, de la misma masa que utilizamos para las patas, y colocar ambas piezas en el frente.

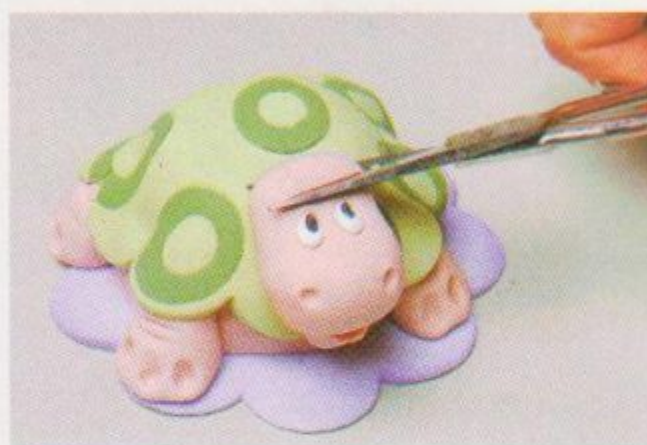


7 Abrir la boca con una esteca y ahuecar los ojos y los orificios nasales con un bolillo.

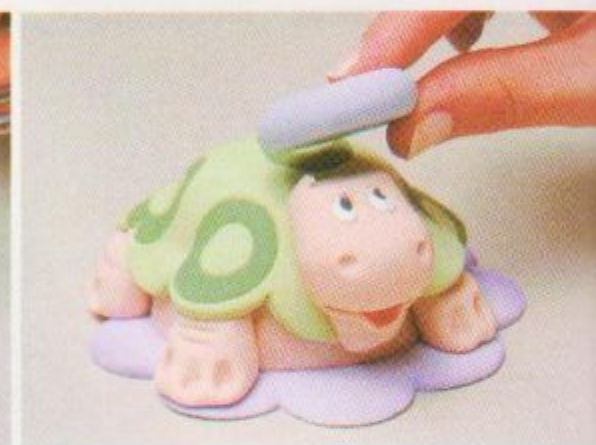
Pilota



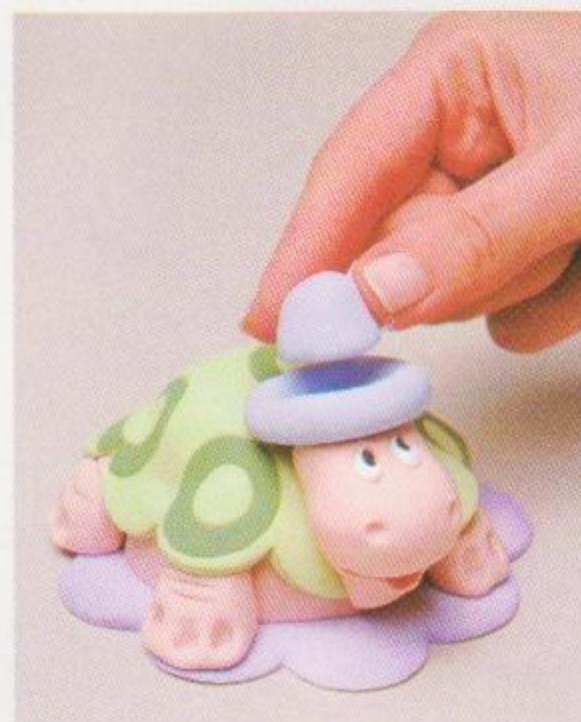
8 Rellenar los ojos con masa blanca y ahuecar con un palillo. Pintar la boca con colorante rojo.



9 Rellenar los ojos con glasé negro. Recortar parte de la cabeza y colocar una bolita de masa aplanada para simular el ala del sombrero.



Para dar sensación de volumen a las bases, esfumar los bordes con colorante al tono.



10 Hacer otra bolita como copa del sombrero y colocarle una flor como terminación.

PRIMER AMOR

No hay nada que cause más ternura que un niño enamorado. Sus ojos se llenan de alegría, de frescura, de ilusión. Es un momento tan único e inolvidable de la vida, como esta torta.

Receta



MATERIALES

- > 1 torta redonda de 18 cm de diámetro
- > 1 torta en forma de flor de 26 cm de diámetro
- > 1 bandeja redonda de 32 cm de diámetro
- > Pasta Americana o de cobertura
- > Pasta para modelar
- > Pasta de goma
- > Glasé real
- > Estecas
- > Colorantes
- > Pinceles
- > Pinza
- > Alambres
- > Palillos

VARÓN

Little



1

Modelar los zapatos con dos conitos en pasta para modelar color marrón. Marcar la suela y el taco con una esteca. Para las piernas, realizar un rollito dejando más cantidad de masa en el centro. Doblar en el centro y marcar las arrugas a la altura de las rodillas.



2

Pegar los zapatos e insertar un palillo en las piernas. Colocar una tira de masa más clara, en la base como botamangas. Marcar con disco las puntadas del pantalón.



3

Colocar un conito de masa blanca para formar el torso. Insertar un palillo y hacer un rollito como cuello.



4

Estirar masa de aproximadamente 2 mm de espesor y cortar un rectángulo. Envolver el cuerpo y presionar a la altura de los hombros.



5

Recortar con una tijera el exceso de masa. Hacer una bolita para la cabeza, darle forma e insertarla en el palillo.



6

Realizar los orificios para los ojos y colocar una bolita de masa como nariz y otras dos como orejas.

Pilito



7

Rellenar los ojitos con glase negro y pintar los cachetes y la boca con colorante rojo diluido en agua.



8

Modelar dos rollitos de masa blanca para realizar las mangas. Doblar formando el codo y marcar los pliegues de la tela con una esteca. Pegar a los costados del cuerpo.



9

Realizar las manitos partiendo de un conito. Aplanarlo y cortar para formar los deditos. Pegar las manos a los extremos de las mangas.



10

Decorar el pelito con glase en cucurucho. Comenzar por el frente y luego cubrir toda la cabeza.

NENA



11

Realizar los zapatos partiendo de un conito y ahuecar con un bolillo en la zona del pie.



12

Hacer un rollito y afinar en uno de los extremos y a la altura de la rodilla. Pegar a los zapatos y colocar un palillo. Dejar orear las piezas antes de continuar el trabajo.



13

Modelar un cono de pasta para modelar azul y afinar en la base para dar forma a la falda del vestido. Ubicar sobre las piernas. Insertar un palillo en el centro.



Pelito



14

Modelar los brazos a partir de rollitos. Dar forma a la altura de la muñeca y del codo. Formar los deditos con una tijera.



15

Colocar un rollito como cuello. Pegar los brazos uniéndolos en la espalda. Agregar un medio círculo de la misma masa del vestido, sobre los hombros, para formar las mangas. Marcar los pliegues con esteca.



16

Realizar la cabecita y formar la carita siguiendo los mismos pasos del modelado anterior. Recortar parte de la cabeza para colocar el sombrero.



17

Hacer el ala del sombrero con un círculo y la copa con una media esfera. Agregar alguna florcita de pasta de goma para decorar.



18

Con un cucurucho de glasé marrón hacer el pelito de la nena.



PARA LOGRAR UNA BUENA DECORACIÓN



Es recomendable al momento de decorar las tortas tener en cuenta que deberemos hacer el pinzado de los laterales cuando recién terminamos de realizar el forrado de cada torta.

La sugerencia es cubrir cada torta con pasta americana o de cobertura e inmediatamente proceder a texturar con ayuda de la pinza. esto es debido a que

la masa puede secarse en la superficie y se provocarían rajaduras que bajarían la calidad de nuestra decoración.

Para que las ondas que marcan las pinzas nos queden todas iguales, es recomendable colocarle una guía (puede ser una bandita elástica) que haga que la abertura sea pareja en cada uno de los movimientos.

ARMADO DE LA TORTA



19

Cubrir las tortas con pasta americana o de cobertura. Marcar con una pinza el lateral, formando una onda en cada pétalo de la torta en forma de flor.



20

En la unión de las ondas pegar dos florcitas realizadas con pasta de goma y decorar algunas hojitas de glasé alrededor de ellas.



21

Colocar un rollito de la misma masa que utilizamos para cubrir las tortas, en la unión con la bandeja.



22

Cubrir y pinzar el borde superior de la torta redonda. Pegarla sobre la torta inferior y espatular la superficie con glasé verde. Ubicar los modelados y colocar algunas florcitas alrededor para completar la decoración.

UN JARDIN MAGICO



Dos alegres nenitas se contentan en un parque lleno de flores y árboles frutales para decorar un evento muy femenino. Una deco pensada para las flores de la casa.

MATERIALES

- > 1 torta rectangular de 38 cm x 28 cm
- > 1 bandeja rectangular de 44 cm x 34 cm
- > Pasta Americana o de cobertura
- > Pasta de goma
- > Glasé real
- > Pastillaje
- > Estecas
- > Pinceles
- > Colorantes en pasta
- > Polvo para pétalos
- > Cortante de crisantemo
- > Alambres



1

Estirar pastillaje de 3 mm de espesor y cortar con cúter los arbustos y el árbol. Dejar secar.

N MAGICO



MATERIALES

- > 1 torta rectangular de 38 cm x 28 cm
- > 1 bandeja rectangular de 44 cm x 34 cm
- > Pasta Americana o de cobertura
- > Pasta de goma
- > Glasé real
- > Pastillaje
- > Estecas
- > Pinceles
- > Colorantes en pasta
- > Polvo para pétalos
- > Cortante de crisantemo
- > Alambres



1

Estirar pastillaje de 3 mm de espesor y cortar con cúter los arbustos y el árbol. Dejar secar.



2

Pintar con una esponja y polvo para pétalos en color verde y marrón.



2

Pintar con una esponja y polvo para pétalos en color verde y marrón.



3

Decorar el árbol con hojas de pasta verde y algunos copetes de glasé naranja para formar los frutos.

Pilote



4

Estirar pasta de goma y cortar las flores. Afinar los pétalos con un bolillo por el lado de atrás.



5

Dejar secar las flores sobre aros de pastillaje para que adquieran la forma. Pintarlas en tonos de violetas y rosas.



6

Colocar en el centro una bolita de masa amarilla. Pegar un alambre por el lado del revés con hojas de glasé verde.

JARDINERAS



7

Hacer dos conitos de masa rosa, para las zapatillas y colocar un recorte blanco en la base. Marcar la suela con una esteca.



8

Modelar un rollito dejando más cantidad de masa en el centro. Doblarlo por la mitad y marcar las piernas a la altura de las rodillas.



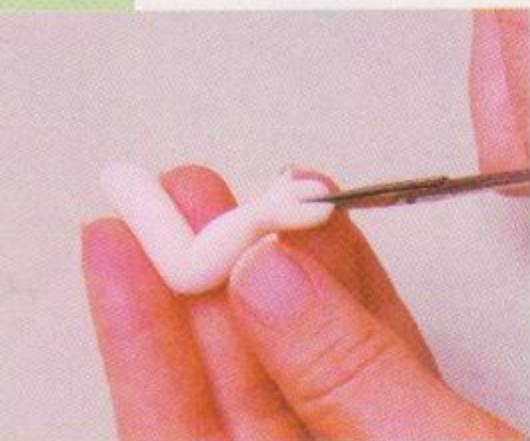
9

Doblar nuevamente para que el modelado quede arrodillado. Pegar las zapatillas en los extremos de los pantalones.



10

Realizar un conito de masa blanca y afinar en la base. Ubicarla y marcar con un bolillo el borde de la blusa. Insertar un palillo en el centro del cuerpo. Colocar en la parte superior de la blusa, un rollito de masa color piel para el cuello.



11

Modelar los brazos a partir de rollitos, afinarlos a la altura del codo y la muñeca. Afinar la zona de la mano y recortar, con tijera, formando los dedos.



12

Pegar los brazos a los costados del cuerpo. Hacer una bolita y afinarla de ambos lados. Pegar sobre cada hombro como manga y marcar el borde con un bolillo.



13

Pintar los detalles de la blusa con colorante rosa y pincel bien fino.



14

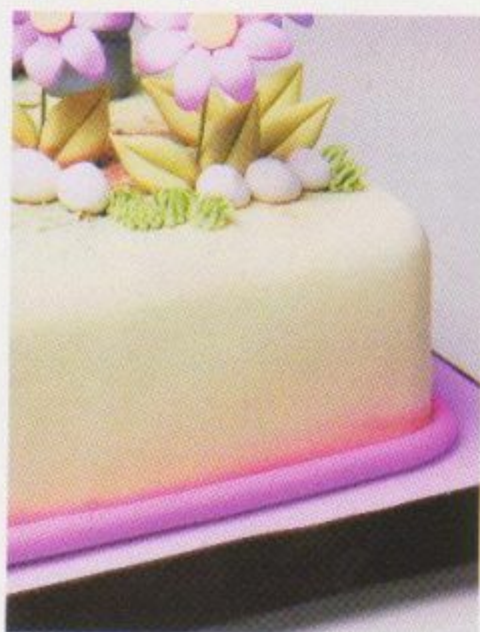
Hacer una bolita para la cabeza y realizar los orificios para los ojos. Rellenar los ojos con glasé negro. Pintar los cachetes con polvo para pétalos rubor y con colorante en pasta realizar la boca y las pestañas.



15

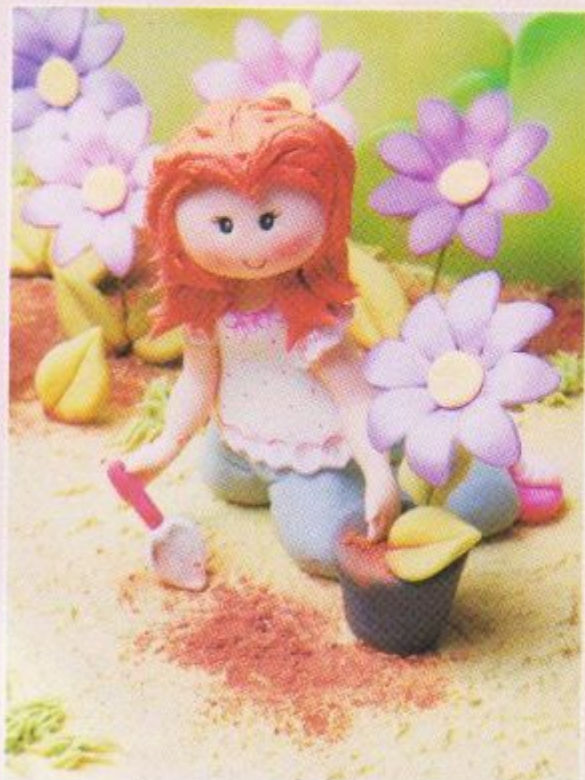
Hacer el pelo con glasé en cucuruchos, comenzando por los contornos de la cara.

Pronto



16

Cubrir la torta con pasta americana o de cobertura verde manzana. Colocarla sobre la bandeja y realizar un rollito en el borde como terminación.



ARMADO DE LA TORTA

Pegar los arbustos en el fondo de la torta y colocar los modelados y las flores.

Realizar algunos pastitos de glasé y bolitas de masa como piedritas.